

論文

贅沢品としての淡水魚と養魚池をめぐって

—*The Canterbury Tales*の例から

安田 淳

1 Geoffrey Chaucerのカンタベリー物語ジェネラル・プロローグに郷士 (franklin) を描写 (*The Canterbury Tales Prologue* ll.341-50) する箇所、淡水魚と生け簀を裕福さの象徴として利用している所がある。“His breed, his ale, was always after oon; / His breed, his ale, was always after oon; / A bettre envyned man was nowher noon. / Withoute bake mete was nevere his hous/ Of fissh and flessch, and that so plentevous, It snewed in his hous of mete and drynke, / Of alle deyntees that men koude thynke. / After the sondry sesons of the yeer, / So chaunged he his mete and his soper. / Ful many a fat partrich hadde he in muwe, / And many a breem and many a luce in stuwe.”⁽¹⁾。これは郷士が美食家として、また裕福な地主として、優雅な生活を送っている様子を描いている箇所である。個人の生け簀を持ち、ブリームがその中にたくさん泳いでいるというわけである。当時の人々にすれば、ブリーム (breem) やルース (luce) とはどのような評価を受けている魚か、また生け簀 (stuwe) がどのようなものなのかはすぐにそれと分かるものであっただろう。しかしながら、それぞれがどれほど高級なものなのか、どれほどお金のかか

る代物なのかは、現代人には文字の上からだけではなかなか伝わってこない。例えば、A.C. Baughのstuweへの脚注には‘fishpond’ in the Middle Ages private fishponds were common.’と説明しているだけである。W.W. Skeatには‘fishpond. To insure a supply of fish, stew-ponds were attached to the manors, and few monasteries were without them; the moat around the castle was often converted into a fish-pond, and well stored with luce, carp, or tench’⁽¹⁾とやや説明が多くなっている。James Winnyの場合には、‘luce in stuweに’ pike in his pond,’として ‘Castles and great houses had fishponds in which fish could be kept alive until required for eating.’とあるだけで、やはり裕福さの度合いを示すような記述はそれほど見られない。⁽²⁾そこで、この論考ではブリームやルースを中心とした淡水魚とfishpondの価値を歴史書を手がかりに、より具体的に眺めていくことにする。

2. 中世英国において魚を食べる習慣はキリスト教と密接な関係があった。人々はキリスト教会の掟と習慣に従って断食することを求められたのである。断食とはいっても、全く食物を口にしなかったということではない。肉食が認められていなかったのである。ただし、牛肉や豚肉ような四つ足動物の肉を食べることは禁じられていたが、魚や鶏は食べることが禁じられてはいなかった。世俗の人でも一年の半分近くの期間肉食を禁じられていたが、修道院ではそれより多くの期間肉食を控えることが求められた。ベネディクト修道会の場合、肉食が許されたのは週4日までで、毎週水曜、金曜、土曜日の3日間と、万霊節（All souls’ day：死者を偲ぶ日である11月1日）と降臨節（Advent：クリスマス前の4週間）、そして四旬節（Lent：復活祭前の40日）は肉食が禁止された。⁽³⁾ Anne Wilsonによれば、教会の断食日には2つの目的があり、一つは「肉を食べるという直接の喜びを取り除くことで、肉体を苦行浄化すること」、もう一つは「肉

の多い食事を取ることでかき立てられると考えられていた淫欲 (carnal passion) を抑える」ことだった。中世医学では、あらゆる種類の魚の性質は” cold” で、滋養にはならないと見なされていて、断食日は一年の半分近くにまで及んでいたため、第2の目的は達成していたが、第1の目的は達成することがなくなってしまったことも指摘されている⁽⁴⁾。

特定の日に肉ではなく魚を食べる伝統は、英国では教会の指示と結びつけて捉えられているが、その起源はそれよりも以前に遡ることができる。4世紀にローマ皇帝Liciniusは、特定の日に肉ではなく魚を食べよう勅令を出している。キリスト教会がGood Fridayを記念して肉食禁止日を取り入れるようになる以前から、ローマでは特別の日に魚を食べるという習慣はあったのである。肉食が禁じられていた四旬節は冬の終わり頃にあたり、繁殖用の動物を除くとほとんどの家畜がすでに食用になってしまっている時期だった。C. J. Bondは食糧不足になることを回避するため、肉に代わって魚を食べることを奨励することで、食糧不足になる四旬節を利用した結果、こういう日に魚を食べる習慣を定着させることになったと考えている⁽⁵⁾。肉を確保しておくという経済的理由は宗教的美徳と結びつけられたものの、これは必要に迫られた現実の要請だったのである⁽⁶⁾。

教会から課されていた肉食禁止日のおかげで、魚の需要は高まった。貴族や上層階級、裕福な人々にとって肉食の禁止は食卓のメニューへ影響を及ぼす大問題だった。一方、下層階級は普段肉や魚を買うことはできなかったため、主として食べていたのはパンやポターージュにした穀物だった。従って、肉食禁止日から影響を受けることはあまりなかった。彼らが買うことのできるものといえば、値段の安かった塩漬けにニシンやウナギなどである。14世紀中葉以前の賃金の低い時代、社会の最下層の貧しい人々は、肉や魚を買うことはほとんどなかったのである⁽⁷⁾。

3. 魚は肉よりも供給が不安定なのでLentの時期には需要が集中し、値段も高かった。需要に応えたのは大半が海水魚で、加工魚が中心だった。イングランド内陸部でも海からかなり離れているというわけでもなかった。生魚の供給もなかったわけではない。加工魚で最も重要なのがタイセイヨウニシン (herring) だった。タイセイヨウニシンは内蔵が取り除かれ、塩漬けにしてから燻製にされた。14世紀には塩漬けにして樽詰めされ出荷された。燻製にしたものや酢漬けにされたニシンは、冬を通して貧しい人々の主たるタンパク源となった⁽⁸⁾。北海に面した港にはニシンの基地があった。特に有名なのがGreat YarmouthとLowestoftである。タイセイヨウニシンはLincolnshireやNorfolkおよびSuffolkで捕獲され、夏の初めから夏の終わりにかけてが旬である。新鮮なニシンの季節が終わると塩漬けニシン (white herring) がでてくる。その後が燻製のニシン (red herring) だった。

季節によって供給される魚の種類も変化する。C. Woolgarが調査したNorfolkとLincolnshireの間、英国東海岸のウォッシュ湾 (The Wash) 近辺の4世帯の経理帳簿によれば、生のニシンのシーズンが終わるとスプラットイワシ (sprats) が4世帯いずれにも現れる。スプラットイワシのシーズンは11月末から1月末ないしは2月の初めまでである。4世帯の経理帳簿のいずれにも、四旬節には膨大な量の魚、特に海水魚が記録されている。あらゆる種類の魚が同じようにたくさん消費されているわけではなかった。Hunstanon家では、肉禁止日には必ずplaice (ブレイス：ツノガレイ属の魚) が購入されている。季節によって他のflat fish (カレイ目の魚類の総称：halibut, flounder, turbot, soleなど) も手に入れることができたようである。カレイ・ヒラメ類 (butts等) は季節によって入手可能な魚で、10月半ばから1月末までで、大型のものは珍重された。

ニシンと並んで重要な海水魚がタラ (cod) で、そのほとんどが加工魚

になった。加工魚は短期間の保存用には、天日干し、漬け汁に浸す、軽く塩漬けする加工方がとられた。長期保存用の加工魚はstock fishあるいはhard fishと呼ばれ、ほとんどがタラ科の魚だった。大型の新鮮な白身魚は入手が限られていて、新鮮なタラはめったに手に入らなかった。ただし小振りのタラ(codling)は10月半ばから3月下旬にまで定期的に入手はできたようである。生の海水魚は運搬には迅速さが必要だったので荷馬がよく使われた。加工魚は籠に入れたり、あるいは樽に入れて運ばれた。⁽¹¹⁾

イギリス内陸部でもそれほど海岸から離れているわけではないが、生魚、特に海水魚は腐敗が早いので内陸部へ運ぶのには困難が伴うとともに、供給も不安定だった。従って、世俗の人々よりも長い期間肉食を禁じられていた修道院、大きな修道院であればなおさら、淡水魚の安定確保が不可欠だった。貴族や上層階級および裕福な世帯では、コックが様々な工夫を凝らして魚料理に腕を振るったであろうが、加工魚の料理は鮮魚より料理には手間がかかった。

淡水魚は市場でも入手は可能だったが、⁽¹²⁾ 珍味と見なされていて値段も高かった。今日のような保冷技術のない時代に、漁場に近い所であればともかく、生魚を安定的に確保することは難しかった。淡水魚の供給と密接な関係があったのは養魚池である。淡水魚が遠くまで輸送されるのは稀で、普通は捕獲されてから間もなく食べられていた。普通は住まいの近くに養魚池が設置されていて、池から捕獲された魚は湿らせた藁または草に包んで生きたまま運ぶことができた。普段から肉を食べていた貴族や上層階級、あるいは裕福な世帯では、肉を食べることのできない時期にそれに代わりうるものがなんとしても必要だったのである。養魚池は魚を必要ときまで生かしておき、必要ときに新鮮な状態で素早く食卓に運ぶにはなくてはならないものだった。世俗の人々よりも肉食を長期間控えることが求められていた修道院にとっても、養魚池を設置することは不可欠だった。

4. C. Dyerは「土地を所有するあらゆる上層階級は、養魚池を建設し、使用していた。多くの大きな池を所有する王、身分の高い貴族、騎士、郷土階級（⁽¹⁴⁾gentry）は、主教（bishop）や修道院と同様、魚の養殖に関係していた」と述べている。⁽¹⁵⁾ヨーロッパ中世封建制度では農民の土地保有を認めていないため、農民が養魚池を保有することはできなかった。また、全ての川は王とその臣下に属していて、漁業権も彼らが保有していた。⁽¹⁶⁾従って、養魚池と特に密接な関係があるのが修道院と貴族だった。養魚池の建設はNorman Conquest以降であって、養魚池に関するAnglo-Saxon時代の証拠はほとんどない。Domesday Bookには、イングランドでは大きな地所には“vivariae piscinae”があり、田舎のスクワイアや裕福な商人の所有するそれほど大きくない領地にも“vivariae piscinae”があったことが記録されている。⁽¹⁷⁾修道院には戒律により1年のかんりの期間を通して肉食を控えねばならず、肉に代わるものとして魚を大量にかつ継続して確保しなければならないという宗教上の理由があった。魚は市場で購入することは可能だったが、安定的に必要量を十分に入手することは必ずしも容易ではなかったからである。市場で必要な分だけ入手できない場合に備え、養魚池は修道院にとっても不可欠な施設だったのである。

養魚池の生産性について、J. P. Greeneは池から供給できる魚の量をC. K. Currieが算定した数字に基づいて解説している。それによれば、修道院では1年に175日肉食禁止日があり、その際には魚を食べることになる。修道士が一回に食べる魚の量を200グラムとすると、1年で35キログラムとなる。ある修道院で10人の修道士が生活しているとすると、年間で350キログラムの魚が必要ということになる。40人の修道士が生活する修道院ということになれば、年間1400キログラム必要という計算になる。この他にも、修道院への来客、修道院の使用人、それと一般の人々への施しとしてだされる分も必要である。一方で、500平米の池で飼うことのできる魚の

量は約100キログラム程度、このうちその年の消費に回すことのできる分は、その20%程度であるとしている。従って、養魚池が供給できる魚の量は修道院の必要量の一部であり、養魚池から供給される魚が食べられるのは祝祭日であって、それ以外の場合には干物の魚や塩漬けの魚を食べていたのであろうとしている。しかしながら、修道院によって養魚池の数や大きさも様々であり、自らが所有する池で生産しているもので余剰分がでた際には、それを販売し教会を運営するための資金に充てていた場合もあるという指摘もある。⁽¹⁸⁾しかし、養魚池の生産性の低さを考えると、大規模なものかあるいは、生産性を高めるための手立てを凝らしたものでなければ余剰を生み出すことは難しかったのではなかろうか。

養魚池で保管または飼育される淡水魚は、ウナギ (eels, lamperns & lampreys) が最も多く、他にブリーム (bream: ヨーロッパ産の扁平なコイ科ブリーム属の淡水魚)、パーチ (perch: ヨーロッパ産パーチ属の食用淡水魚)、カワマス (pike: 極めて貪食な食用淡水魚で、釣りの対象としてもよく知られる大型魚で、成長の度合い・大きさに応じて a hurling pick, a pickerel, a pike, a luce & a lucie と呼ばれる)、ローチ (roach: ヨーロッパ産のコイ科ローチ属の淡水魚) & テンチ (tench) マス (trout) コイ (carp: 15世紀以降) などである。この中でも最もよく飼育されるのはウナギとパイクとブリームだった。⁽¹⁹⁾ただし、淡水魚の種類は地域によってかなり異なっていた。

イギリスで魚の消費が拡大するのは11世紀以降で、養魚池の建設に大規模な投資が行われるのはその後12世紀になってからである。12世紀末ウェストミンスター主教は、大きな養魚池を複数所有していたが、それが後に全体で400エーカー (約162ヘクタール) に達していたという例もある。修道会が魚の確保のために並々ならない努力をしていたことが分かる。養魚池に大規模な投資をしたのはベネディクト修道会だったが、その後他の

修道会もそれに続いた。⁽²⁰⁾修道院とともに養魚池と密接な関係があったのは貴族階級である。中でも王室は英国中に養魚池を所有していた。四旬節の時期や大きな宴会が催される時には、王室の食卓に淡水魚を用意するため国中にある王室の居城に設置された養魚池から魚を捕獲し、それを保存したり輸送するため専門の巡回漁師が派遣された。⁽²¹⁾王室の養魚池は移動先の領地での食糧としての魚の確保という目的だけではなく、家臣等への賜与として贈る魚を保管する役割も持っていた。⁽²²⁾王室の養魚池に関しては多くの記録がある。1963年に出版された*The History of the King's Works, the Middle Ages*には、⁽²³⁾王の管理下にあった、あるいは度々王の管理下に置かれた全ての城、王の住居、狩猟用の小屋、主要な森の位置を特定した地図も入っている。それによると、12世紀から14世紀にかけて33箇所の養魚池が特定されている。⁽²⁴⁾王室には数多くの養魚池が存在していたにもかかわらず、養魚池の魚が王の食卓にあがることは少なかったようで、大半は家臣に報いる褒美として魚を用意しておくためのものだった。⁽²⁵⁾王室の記録には、賜与として魚を送った記録も残されている。これにはブリームの名前が度々でてくる。

M. Aston & C. J. Bondによれば、王室からの贈り物として使われたブリームの主要な出所はFeckenhamの養魚池だった。これらの魚は他の養魚池のストックとするためのものとして、生魚 (live fish) と明記されている。その指示がない場合は、そのまま食卓に上るものであったのだろう。1229年から72年にかけて40回賜与が行われている。1231年と1232年John, son of Philipに対して200匹の生きたブリーム (Kinverの森のFlederichにある池のストックにするため) を賜与。1229年North Piddle荘園を所有するStephen de Segraveは10匹の大型のブリームと40匹の小型のブリームを与えられている。

生魚が輸送される距離は、ときにはかなりの距離になることもある。1240

年6匹のブリームがEveshamの大修道院長の下へ配送されている。1252年には4匹のブリームの活魚がBroadwayの池のストック用にPersore大修道院長の下へ贈られた。1231年にはFeckenhamからGloucestershireのMangotsfieldにある池のストックとするべく、13匹のブリームがWilliam de Putotの下へ贈られた。⁽²⁶⁾この際の魚の移動距離は約110kmに達する長い輸送になった。

養魚池の魚が贈り物として使われた記録とともに、建設費用や修繕費、維持管理費の記録も残っている。例えば、ヘンリー2世の時代、Feckenham荘園の養魚池に関して最も初期の記録では1163年から64年にかけて池の修繕費用に8s. 3d.支出している。5年後には新たな養魚池が建設されたが、その費用は63s.だった。1203年から4年かけて池の修理費に£40以上を支出。1205年には池が再建され、£40 11s. 6d.の支出があった。それ以降も継続して維持・修理の記録がある。⁽²⁷⁾WarwickshireのKnowleのWestminster Abbeyの池の清掃（1294-95）には£7 14s. 11d.かかっている。同じWarwickshire、Baddesley Clintonの池の一年がかりの拡大・改装工事（1444年-45年）および稚魚を新たに供給するためにほぼ£5かかっている。Knowle池にかかった費用は、15頭の家畜を購入できる金額であり、熟練した建築家の2年分の給金に匹敵する。また、池の建設には、堤防を築く人、パイプ・堰・木製の建具を作る人といった専門家の仕事が必要だった。魚を養殖するには様々なこと（例えば飼育用の魚の遠隔地からの供給など）を手配しなければならなかった。4匹のブリームをKnowleの池に持ってくるのには、64km離れたBuckingham州のTurwestonから運んでこなければならなかった。⁽²⁸⁾生きたままブリームを運ぶには水を張り帆布で覆った樽を荷車で運ぶ必要があり、輸送コストもそれだけ高かった。例えば、1255年Easterの際、Feckenhamの養魚池からWestminsterの王の下へ配送するため、魚の捕獲と荷造りの費用に14s.

5d.かかっている⁽²⁹⁾。

5 中世の時代の貨幣価値を現在の価値に置き換えることは無謀なことかもしれないが、おおよその金銭感覚を捉えるには役立つものとする。ウェブサイトに「コインの散歩道」というHPがあり、そこに1d.=¥3000という数字があげられている。その根拠については示されていないが、この数字を様々な例に当てはめてみると1d.=¥3000というのはあながちいい加減な数字でもなさそうである。石田氏から教示いただいた記録によれば、当時の熟練職人の日当5d.~6d. (=¥15000~18000)⁽³⁰⁾、下層不熟練労働者の日当約3d. (=¥9000)。独り者が酒も飲まず切り詰めた生活をすれば、年に£4 (=¥2,880,000) あれば快適な生活ができたようである。また、上等のエール6ガロンの値段は6d., 1ガロン=4,546ml.として、500ml.の缶ビールに換算してみると、缶ビール一缶の値段が330円になる。スーパーなどで販売されているものよりも多少割高感はあるものの、輸入品の値段のやや高いビールと考えれば、極めて説得力のある数値である。ここでは、1d.=¥3000という数値を使って、現代の貨幣価値に置き換えて当時の価格を見てゆくことにする。当時の貨幣価値は、£1=20s.=240d. 従って、1d.=¥3000とすると1s.=¥36,000, £1=¥720,000となる。

C. Dyerは淡水魚と海水魚の価格を比較した表をあげている⁽³¹⁾。C. Dyerが示しているのは1461年south Staffordshireの例で、チョーサーがカンタベリー物語を書いた時代より後である。そのため、価格をそのままチョーサーの時代に当てはめることはできないにしても、魚それぞれの価格の違いを見ることは可能である。herringは¼d. (=¥750), plaice/ flounderは½d. (=¥1500)。これらはいずれも海水魚である。淡水魚はpike 12d. (=¥36,000), pickerel 8d. (=¥24,000), bream 5d. (=¥15,000), tench 6d. (=¥18,000), perch (=¥6000), chubb (=¥13,500), eel (=¥4,500) である。15世紀に

成魚のpikeが2s.ないしは3s.したともいわれる。この金額は熟練した職人の一週間分の賃金に相当した。6d.するtenchはパン24本分の金額、あるいは上等のエール6 ガロン分の金額に相当した。

現在の価値観からすれば、かなり価格が高いと感じられるが、現代の消費社会と違い、当時お金を出して購入しなければならない物の主要なものの一つが食料であり、収入の多い世帯でも食物に支出する金額が収入の半分を占めることも珍しくなかった。上層階級の人々が消費するものの中では、食べ物と飲み物が主要な項目だった。そのため階級の最も高い人々の間でさえ、家計の食費は収入の三分の一を占めていた。普通の家であれば、食費が収入全体の三分の二から半分以上を占めていた。例えば、1313年から1314年にかけてThomas earl of Lancaster 家では総収入£11,000のうち食料と飲料に£3,405を支出している。1435年から1436年にかけてBishop Bourghier of Worcester は£900-1,000の収入から食料と飲料に£300を支出している。14世紀後期Battle Abbeyでは総収入£1,200から食費に£750-830を支出している。聖職禄をそれほど与えられていない聖職者の代表といってもいいようなMunden's chantry of Bridportの聖職者2人の所帯では、15世紀中葉ほとんどの年、一年の出費が£12 から£17の範囲内なのに飲食物への出費が一年で£8 ないしは £9⁽³²⁾である。

1331年から32年にかけてQueen Philippaの台所で魚の購入に支払った金額は、herring 1000匹で6s. 8d. (=12.5匹で1d.) 1 匹¥240で、cod 1 匹4d. (=¥12,000) である。Thomas de Courtenay (South Pool in Devon) 家では、1342年の四旬節の始まる頃に、連続して大規模な魚の購入をしている。white herring 120匹 6d. (20匹 1d. : 1 匹¥150), red herring 15匹以上 1d. (1 匹¥200以下), pilchards 1560匹 6d. (1 匹¥11.5), whiting (merling) 80匹15d. ~120匹 6d. (1 匹¥562.5~¥150), buckhorn (dried whiting) 120 匹 20d. (1 匹¥500), 6 匹1d.のdried hake 480匹 (1 匹¥500), conger 1

匹 3½d. (1 匹¥10,500) となっている。1425から26年にかけてThe Luttrell family of Dunsterの家計簿には、600匹のred herring に6s. (=¥216,000 : 1 匹¥360), salted hake 4 匹に3d. (= 1 匹¥2,250), stockfish 3 匹に2d. (1 匹¥2,000) の記録がある。1423年の記録ではsalmon 12匹で8s. 2d. (1 匹¥24,500), 1431年から32年にかけての記録では、salmonは1 匹 18d. (=¥54,000)⁽³³⁾である。

1290年Edward IがBuckinghamshireのthe manor of Langleyに滞在している際の記録として、herring 300匹に23d. (=¥69,000 : 1 匹¥230), haberdines に9d. (=¥27,000), conger 3 匹に6s. (= 1 匹¥72,000) 支出の記録がある。⁽³⁴⁾

このように、海水魚(加工魚の場合が多いが)が現代の価値で¥1000を越えることは稀な対して、淡水魚の値段は現代では考えられないほど高額な値段がついている。これほどの価格差がある以上、淡水魚は贅沢品と考えるのには十分根拠があるといえるであろう。ジェネラル・プロローグに登場するluceはカワカマス(pike)の成長の度合いが高い大型のものを指すとすれば、同じカワカマスpike 12d.より価格が高いと考えられる。また、ジェネラル・プロローグの生け簀(stuwe)に関しては、その広さについては何も触れていないため、川や小川の水を一部堰き止めて作ったシンプルな文字通りの生け簀から水利システムを備えた養魚池まで様々なものがあるが、franklinの場合はどうであろうか。梶井迪夫は、『カンタベリー物語』の訳注で「この郷士は、巡回裁判ではこれを司会したりして地方公共のために尽くしても私欲のためではない。公平無私の人だ。…この巡回裁判の長たる役をやり、自分の身分に対する社会的責任を重んずる性格のフランクリンに対する敬意と好感の心からであつたろうと想像される。」⁽³⁶⁾と好意的に捉えている。郷士の生け簀で泳ぐ魚は郷士の食卓にあがるだけでなく、郷士の元を訪れる客人にも、時にはそこで働く人々にも振る舞われたかもしれない。そうであるならば、郷士の世帯数に見合う大き

さの生け簀があったにちがいなからう。

前出のFeckenhamの養魚池に対して1163年から64年にかけての修繕費用が8s. 3d. (=¥297,000), 5年後に新設された養魚池の費用は63s. (=¥2,268,000), 1203年から4年かけての池の修理費に£40 (=¥28,800,000) 以上, 1205年の池の再建費用£40 11s. 6d. (=¥29,610,000) の支出は, 庶民の手の届くものではないことは確かである。1294年から95年にかけてWarwickshire, KnowleのWestminster Abbeyの池の清掃には£7 14s. 11d. (=¥5,577,000), および1444年から45年にかけて同じWarwickshire, Baddesley Clintonの池の一年がかりの拡大・改装工事および稚魚を新たに供給するための支出£5 (=¥3,600,000) は, Feckenhamほどではないにせよ, いずれも一日1ペニーと食べ物を得て働く労働者としては養魚池が贅沢の設備以外の何物でもないと映ったであろう。

6 チョーサーは1374年ロンドンに移り住み, ロンドン港の税関長になった。同じ年, 鮮魚商のWilliam Walworthがロンドン市長に選出された。2年後の1376年には同じく鮮魚商のSir Nicholas Brembleがロンドン市長になった。更に, その2年後食料品組合のJohn Philipotがロンドン市長となった。チョーサーはWalworthとBrembleとは知り合いであり, Philipotとは親しい間柄だった。仕事柄チョーサーは港に入ったり出たりする品物を見ることもあっただろうし, 知人や友人を通じて, さまざまな食品や魚に関する知識を得ていたであろう。そして何よりも, チョーサー自身中世の社会では典型的なアッパー・ミドルであり,⁽³⁶⁾ franklinの暮らしぶりをまさに彼が自身の目で見たそのまま作品の中に描いているといえるのではなからうか。それゆえ, カンタベリー物語の中で描かれたブリームやカワカマスを生け簀に飼う贅沢な暮らしぶりは, アイリン・パワーが尼僧院長や修道僧・托鉢修道僧についてのチョーサーの描写をして, 「…詩人の観察

が殆ど写真のように正確であるというほんの一例にすぎない。』⁽³⁷⁾と評していることを思い起こさずにはいられない。

注

- (1) 引用はLarry D. Benson (ed.), *The Riverside Chaucer*, Houghton Mifflin 1987による。
- (2) それぞれ, Albert C. Baugh, *Chaucer's Major Poetry*, Prentic-Hall, 1963, p.245, W. W. Skeat, *The Complete Works of Geoffrey Chaucer*, Oxford 1894, vol. 5, p.34およびJames Winny (ed.), *The General Prologue to the Canterbury Tales*, Cambridge University Press 1965, p.102を参照。
- (3) ペーター・ゼーヴァルト編 ガブリエラ・ヘルベル『修道院の食卓：心と体においしい秘伝レシピ52』島田道子訳 創元社 2010, p.170；四旬節には卵を食べることさえ禁じられていた。Ian Mortimer, *Time Traveller's guide to Medieval England: A Handbook for Visitors to the Fourteenth Century*, The Bodley Head 2008, p.168を参照
- (4) C. Anne Wilson, *Food and Drink in Britain from the Stone Age to recent times*, Cookery Book Club, 1973, pp.30-31
- (5) C. J. Bond, 'Monastic Fisheries,' in in Michael Aston (ed.), *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Oxford British Archaeological Reports, British Series 182 1988, p.69
- (6) C. Anne Wilson, *Food and Drink in Britain*, Cookery Book Club 1973, pp.26-27
- (7) Christopher Dyer, *Everyday Life in Medieval England*, The Hambledon Press 1994, p.101
- (8) Kiple, Kenneth F. and Kriemhild Coneè Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press 2000, p.1219
- (9) C.M. Woolgar, *The Great Household in Late Medieval England*, Yale University 1999, p.119
- (10) 調査の対象となった世帯は the Le Strange family of Hounstanton, the Multons of Frampton, Abbot Henry de Overton of PeterboroughとJoan, duchess of Brittany; Christopher Woolgar, 'Diet and Consumption in Gentry and Noble Households: A Case Study from around the Wash,' in *Rulers and Ruled in late Medieval England: Essays presented to Gerald Harris*, edited by Rowena E. Archer & Simon Walker, The Hambledon Press 1995, pp.25-26
- (11) C.M. Woolgar, *The Great Household in Late Medieval England*, pp.122-123
- (12) 様々な淡水魚があっても、それが実際に食卓に上る回数およびその量からすると、特定の限られた魚が食卓に上る割合が高かったようである。淡水魚で食卓にのぼ

るものは, eel, pike, bream, pickerel, lampern, lamprey, roach, perch, tench, chub & pintle (OEDによれば, その形状から名前がついたようで, a pipe-fishまたはthe laucneとも呼ばれる。管状の吻と角張った細長い身体を持つタツノオトシゴの類の楊子魚亜科の数種の魚の総称。)

- (13) ロンドンはもちろんであるが, イギリス中部Lichfieldにも地方の重要な魚市場があった。また, 中部地方のJohn Catesby of Ashby St Ledgers家は, 14世紀後半Coventlyの市場をかなり利用していた。
- (14) gentry: 貴族nobilityの次に位する階級; 貴族の下, 農民の上に位する中産的社会層
- (15) Christopher Dyer, "Consumption of Freshwater Fish in Medieval England," in *Everyday Life in Medieval England*, pp.101-102
- (16) Gundula Müldner and Michael P. Richards, 'Fast or feast: reconstructing diet in later medieval England by stable isotope ananysis', *Journal of Archaeological Science* 32 (2005), p.44を参照。
- (17) Kiple, Kenneth F. and Kriemhild Coneè Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press 2000, p.458およびC. J. Bond and R. A. Chambers, 'Oxfordshire Fishponds' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Michael Aston (ed.), BAR British Series 182, p.356を参照
- (18) J. Patrick Greene, *Medieval Monasteries*, Leicester University Press 1992, p.124 およびp.133 Greeneが参照したのは, C. K. Currie 'The role of fishponds in the monastic economy' in R. Gilchrist, and H. Mytum, *The Archaeology of Rural Monaseries*, British Archaeological Reports British Series 203, 1989, pp.147-172
- (19) Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, 2004, p.106およびChristopher Dyer, *Everyday Life in Medieval England*, p.106 & P.W. Hammond, *Food and Feast in Medieval England*, AlanSutton, 1993, p.24を参照。
- (20) M. Aston and C. J. Bond, 'Worcestershire Fishponds' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Michael Aston (ed.), BAR British Series 182, 1988, p.444, C. K. Currie, 'Medieval Fishponds in Hampshire,' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, p.270およびC. M. Woolgar and D. S. Serjeantson, 'Fish Consumption in Medieval England,' in *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*, ed. by C. M. Woolgar, D. S. Serjeantson & T. Waldron, Oxford University Press 2006, p.125を参照
- (21) John Stean, *The Archaeology of the Medieval English Monarchy*, Routledge 1999, p.139
- (22) M. Aston and C. J. Bond, 'Worcestershire Fishponds' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Michael Aston (ed.), BAR British Series 182, 1988, p.440 とC. M. Woolgar and D. S. Serjeantson, 'Fish Consumption in Medieval England',

- Food in Medieval England: Diet and Nutrition*, by C. M. Woolger, D. S. Serjeantson, and T. Waldron, Oxford University Press, 2006, p.126およびJ. M. Stean, 'The Royal Fishponds of Medieval England,' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Michael Aston (ed.), BAR British Series 182, pp.45-46を参照。
- (23) R. Allen Brown, H. M. Colvin & A. J. Taylor, *The History of the King's Works, the Middle Ages*, HMSO London 1963
- (24) 12世紀に王室に属する養魚池は10箇所だった。John Stean, *The Archaeology of the Medieval English Monarchy*, Routledge 1999, p.139を参照。
- (25) J. M. Stean, 'The Royal Fishponds of Medieval England,' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, p.39, およびChristopher Dyer, *Everyday Life in Medieval England*, The Humbledon Press 1994 p.109を参照。
- (26) M. Aston & C. J. Bond, 'Worcestershire Fishponds', in M. Aston (ed.), *Medieval Fish, Fisheries & Fishponds*, ii, pp.437-442; C. M. Woolger, and D. S. Serjeantsonは魚を贈り物とした例として, Edward IIIが妻に4匹のヤツメウナギを贈ったこと(1349年4月), Edward IIIの衣装係の記録(1344年-47年)にあるsalmon 6匹, large pike 39匹, other pike 99匹, carp 79匹, bream 124匹, perch & roach 1383匹, eels 2匹, flounders 100匹の例を挙げている。C. M. Woolger, and D. S. Serjeantson, 'Fish Consumption in Medieval England', *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*, by C. M. Woolger, D. S. Serjeantson and T. Waldron, Oxford University Press, 2006, p.126を参照。
- (27) M. Aston and C. J. Bond, 'Worcestershire Fishponds' in *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, p.438
- (28) Christopher Dyer, "Consumption of Freshwater Fish in Medieval England," in *Everyday Life in Medieval England*, pp.101-102を参照
- (29) 現在の価値に置き換えると¥519,000となる。この算定根拠は次の「魚の値段」の項を参照。M. Aston & C.J. Bond, 'Worcestershire Fishponds', in M. Aston (ed.), *Medieval Fish, Fisheries & Fishponds*, pt. 2, p.438を参照。
- (30) 筆者は歴史家でないため、イギリス史を専門とする同僚の石田譲氏に助言を仰いだところ、貴重な情報を教示いただいた。この場を借りてお礼を申し上げたい。
- (31) Christopher Dyer, "Consumption of Freshwater Fish in Medieval England," in *Everyday Life in Medieval England*, p.106
- (32) Christopher Dyer, 'English Diet in the Later Middle Ages' in *Social Relations and Ideas: Essays in Honour of R. H. Hilton*, edited by T. H. Aston, P.R. Coss, Christopher Dyer and Joan Thirsk, Cambridge University Press, 1983, p.191-192
- (33) C. M. Woolger and D. S. Serjeantson, 'Fish Consumption in Medieval England', *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*, by C. M. Woolger, D. S. Serjeantson and T. Waldron, Oxford University Press, 2006, pp.120-22 そのほかにも, Winchester

のSt. Swithun's Prioryが⁸1334年聖ミカエル祭（9月29日）から1335年のミカエル祭までに魚へ支出した記録では、11300匹のwhite herringsに£5 13s. 4d. (=¥4,080,000：1匹 ¥361), 42000匹のred herringsに£19 18s. 6d. (=¥14,346,000：1匹 ¥342), 222匹のsalt salmonに£8 17s. (=¥6,372,000：1匹 ¥28,703) とある。Sister Mary Ernestine Whitmore, A.M., *Medieval English Domestic Life and Amusements in the Works of Chaucer*, Cooper Square Publishers 1972, p.111を参照

- (34) John Steane, *The Archaeology of the Medieval English Monarchy*, Routledge 1999, p.139
- (35) ジェフリー・チョーサー『カンタベリー物語』梶井迪夫訳, 岩波文庫, 昭和48年, p.262
- (36) アネット・ホープ『ロンドン食の歴史物語』野中邦子訳, 白水社, 2006, p.12
- (37) アイリーン・パウア『中世に生きる人々』三好洋子訳, 東京大学出版会, 1969, p.100